

こもれび

Koganei Rehabilitation Hospital INFORMATION



手には**技術** 頭には**知識** 患者様には**愛**を

Contents

- こもれびトピックス**
大忘年会 / キッチンカー / 慰労会
／ 令和5年12月～令和6年2月 行事食
- ちょっと一息**
リハビリコラム
- バレンタインコンサート**
看護部だより
- 関東と関西の味付けの違い**
栄養科コラム
- 衛生的なお弁当作り**
薬局コラム
- 薬局ひとくちメモ**
- むすびプロジェクト**
- 医療連携室から**



こもれび トピックス

大忘年会【令和5年12月13日】

今年は4年ぶりに大忘年会の開催をすることができました。感染対策の為、外部の方をお招きすることはできませんでしたが、美味しいお料理を頂きながら、コミュニケーションをとる貴重な機会となりました。余興や大抽選会、蒲池健一先生によるじゃんけん大会もとても盛り上がり、楽しい時間を過ごすことができました。感染対策に気をつけながら、開催できるイベントが増えることを願っております。

総務課 中村



慰労会【令和6年1月31日】

今年は4年ぶりとなる看護補助者・清掃業者・給食委託業者慰労会が開催され、初めて参加させていただきました。普段業務で顔を合わせているスタッフや他階のスタッフと美味しい料理を囲みながらゆっくり話しをすることができ、とても有意義な時間を過ごす事ができました。この企画を立ててくださった金院長はじめ、寒い中、外で調理など準備をしてくださったたくさんのスタッフの方々に感謝とお礼を申し上げます。

看護部 看護補助者 山田



キッチンカー【令和6年1月10日】

当院の駐車場入り口に海鮮丼のキッチンカーがやってきました!店員さんはとても明るく気さくで流石接客のプロだと感動しました。見習いたいと思うほどでした。ランチを外へ食べに行くことができないので、今日は新鮮な海鮮丼を頂けて、とても嬉しかったです。いろんなキッチンカーに来ていただきたいです!当院の職員以外の方も是非ご利用ください。

医療連携室 福水



12月行事食 クリスマス

12月の行事食はクリスマスメニューといたしました。ビーフシチューやケーキは、普段提供することがないため多くの患者様に喜んでいただくことが出来ました。



- ★エビピラフ
- ★ビーフシチュー
- ★シーザーサラダ
- ★オニオンスープ
- ★いちごのショートケーキ

1月行事食 おせち御膳

当院でも新年を感じていただけるように、本日はおせち料理を提供いたしました。節といわれる季節の変わり目ごとに、豊作を感謝して神様にお供え物をした「節供」に由来しています。お供え物として作物で作った料理が、おせち料理の始まりと言われています。



- ★お赤飯
- ★すまし汁
- ★おせち御膳

2月行事食 節分

2月の行事食は節分としまして、巻き寿司を提供いたしました。いなり寿司や練り切りも提供し、患者様に好評いただきました。



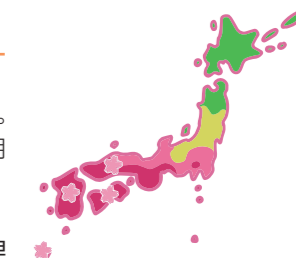
- ★いなり寿司・巻き寿司
- ★ふんわり天盛り合わせ
- ★ほうれん草のゆば和え
- ★すまし汁
- ★練り切り

ちょっと一息 桜前線

今年は冬でも季節外れの暖かさとなった日もありましたね。桜の開花にも影響するのでしょうか? 開花時期は平年より早まる場所が多くなり、西日本では平年並のところもあると予想されています。地域別の開花トップはなんと3月18日の東京で、20日に福岡、横浜が続くと予想されています。そして3月下旬に西日本や東日本、東北部で続々と開花を迎えていくようです。今年は開花が早いので、日程によっては卒業式に開花が間に合うかもしれませんね。

出典:ウェザーニュース「2024年 第四回桜開花予想」

医事課 今里



バレンタインコンサート

リハビリテーション科 理学療法士 谷崎

今回、4年ぶりにリハビリ室を貸し切り、音楽コンサートを開催しました。

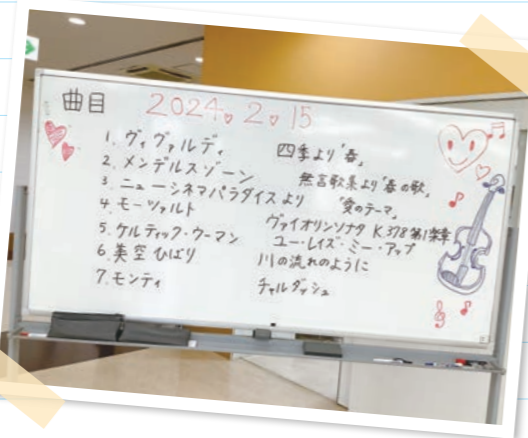
入院中の患者様のご厚意により、患者様のご家族であるプロのバイオリニスト、ピアニストの姉妹をお招きし、バイオリンとピアノの演奏を行いました。

アンコールを含め、9曲の演奏を約60名の患者様やそのご家族が鑑賞しました。

アンコールでは、当院の田畑副院長にもバイオリンで参加していただき、大いに盛り上がりました。音楽の力は偉大で、多くの患者様の励みとなり、厳しい入院生活の中で前に進む力を与えてくれました。

このコンサートは、コロナ禍で中断していた院内行事の一つで、例年は年に数回、全階から患者様を募り、リハビリ室を会場に大々的に開催していました。これは、多くの患者様から喜ばれていた行事の一つです。久しぶりの開催で、右も左も分からないことが多かったのですが、準備スタッフの奮闘と、企画に協力していただいた患者様や先生のおかげで、無事に盛大なコンサートを開催することができました。

日常が少しずつ戻りつつある中で、このような企画により、患者様や病院全体が良い雰囲気に包まれ、多くの方に笑顔をお届けることができたこと、このような企画が実現できたことに感謝しています。



看護部だより

関東と関西の味付けの違い

同じ日本でも所変われば料理の味付けも地域によって変わります。

主人が京都出身ということもあり、なぜ味付けに関東風、関西風と特色が出来たか?少し調べてみました。

醤油や味噌などのように、その土地独特の調味料を使うことで、味が濃い、薄いといった特徴がありますよね。一般的に、東北や関東地方は味が濃く、関西地方はあっさりで出汁の文化などよくいわれます。蕎麦やうどんのつゆの色の濃さで、関東風、関西風などと呼んだりすることも。地域による味の違いは、気候的な理由とともに歴史的な背景もあるようで。かつて、日本の中心といえば京の都であり、関東はそこから遠く離れた田舎で、そこに住む人の多くは農業従事者でした。労働でたくさん汗をかいた体には塩分補給が欠かせません。そのため、必然的に濃くて塩辛い味付けの料理になったそうです。一方、都があった関西では貴族文化が栄え、肉体労働以外の仕事につく人も多かったことから、塩分を少なく感じるあっさりとした味付けが定着したとのこと。関西圏では薄口醤油が良く使われ、関東や東北では濃口醤油が良く使われます。2つの醤油を比べると、その見た目の色から濃口醤油の方が塩分が多いと思う人もいるようです。しかし、この色の違いは醤油をつくる際の醗酵の度合いの差によるもので、薄口は醗酵をおさえるため、濃口よりも多く塩を使っていて。そのため、塩分濃度で比較すると、濃口醤油が16~17%程度なのに対して、薄口醤油は17~18%程度と薄口の方が塩分濃度が高いとのこと。使う量にもよるので単純な比較はできませんが、薄口しょう油を使えば塩分控えめになるというわけではありません。薄口醤油を使うなら関西風の方が味が濃いのでは?と思われるかもしれませんが、塩分濃度が若干高いだけで、香りやコクは濃口醤油より劣るようです。



濃口醤油より薄味に感じやすいので、出汁と合わせて味を整えるのが関西風で見た目もうすいので素材の色を引き立てる料理に向いているそうです。

関東風、関西風の味付けの違いは歴史に起因しますが、ただ、どちらの味付けでも美味しいですよ。

看護部 看護補助者 松田

衛生的なお弁当作り

栄養科 管理栄養士 小松原

温かくなり、お花見やピクニック、遠足の季節がやってきます。
安心してレジャーを楽しめるように、衛生的なお弁当作りのポイントを確認しましょう。

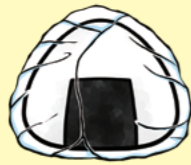


1 菌を付けない

手指には雑菌がたくさんついています。食品に雑菌を移さないよう、調理開始前や加熱前の食品に触れた後、盛り付け前などにこまめに手洗いをしましょう。また、なるべく素手で調理済みの食品に触れず、箸やスプーンを使って食品を詰めたり、使い捨て手袋を利用することも大切です。おにぎりはラップを使って握りましょう！

清潔な環境作りにも気を配りましょう。濡れて時間の経った布巾を使用していませんか。

作業台は片付け、除菌用アルコールを噴霧し、清潔な布巾やペーパータオル等でふき取るとより安全です。



2 メニューを工夫

汁気が多いと雑菌が繁殖しやすくなります。汁気の少ないメニューを選び、汁気をよく切って詰めましょう。(例：お浸し△→炒め物○)

また、レタスなどの生の葉物野菜は水分が出やすいため使用を避けましょう。生ものは避け、食品は中までよく加熱しましょう



3 温度管理

食品をお弁当箱に詰める前に、よく冷まします。熱いままに入れるとお弁当箱に水滴が付き、雑菌が繁殖しやすくなります。

お弁当はなるべく涼しいところで保管しましょう。冷蔵できない場合は保冷剤を入れた保温バッグなどに保管しましょう。



薬局ひとくちメモ

薬剤科 薬剤師 有永

今回は【便秘症】についてです。

便秘は症状による分類だと大きく分けて3つです。

- 1 排便回数減少型(主に食物繊維摂取不足で十分な量の便が腸にたまるのに時間がかかり、蠕動運動が中々起こらず腸の中に便が長く留まるため水分が吸収されて便が固くなるタイプ)
- 2 大腸通過遅延型(蠕動運動が少ないか弱いため、便が溜まり続けて便が固くなるタイプ。原因としては、加齢、精神・心理的な問題、基礎疾患、薬剤性、特発性等。)
- 3 排便困難型(毎日排便はあるが便が硬いために排便が困難なタイプ) 食事や生活習慣の見直しをしても改善しない方は下剤の出番です。

下剤には便を柔らかくする「浸透圧性下剤」や腸の蠕動運動を促す「刺激性下剤」等がありますが、便の量が少ない事による便秘なのに柔らかくする薬を飲んでも効きませんし、逆に蠕動運動がないのに便を柔らかくする薬を飲んでも効果はでません。よって、上手く便秘とつき合うコツは「自分の便秘のタイプをしっかり見極めること」かなと思います。



むすびプロジェクト



「むすびプロジェクト」は当グループのリハビリ病院を退院された患者様が、退院後もその人らしく生きいきと生活していただけるよう、支援するための取り組みです。今回はその取り組みのひとつをご紹介します。

第2回 むすびプロジェクト研修会 ～地域の事業所との連携～

令和5年11月27日に関東カマチグループ17病院の職員を対象にむすびプロジェクト研修会を開催しました。第2回目となった今回は、蒲田リハビリテーション病院を退院された患者様と退院後の支援に関わられた介護支援専門員・自立訓練事業所の理学療法士・訪問リハビリの作業療法士、地域の支援事業所スタッフ5名をお招きし、シンポジウム形式で開催しました。脳卒中を発症後に新規就労を目指している事例を通して、回復期リハビリテーション病院、地域の支援事業所との連携についての経緯や支援内容と今後の支援について、ご講義をいただきました。総勢350名程のグループ病院の職員が現地・Zoomにて集い退院後の地域の支援事業所との連携の大切さに関する知識を深めました。患者様の声を直接聞いたこともとても貴重な機会となりました。今後も患者様へのサービスの質の向上につながるよう研修会を企画していきます。



▲ 現地・ZOOMを合わせて約350名が参加しました。

医療連携室から

医療連携室は現在、看護師4名、社会福祉士の資格を持つ医療ソーシャルワーカー7名が在籍し、患者様と地域との懸け橋となる病院を目指しております。

患者様やご家族様が安心して入院生活が送れるよう、入退院に関わるご相談をお伺いし、必要に応じて介護保険制度や障害福祉制度等の福祉サービスや施設を含めた社会資源の情報提供を行い、地域の様々な機関と連携を取りながら日々業務を行っております。

ご不明な点がございましたら、いつでもお気軽にご相談ください。

- 相談窓口 / 1F受付
- 受付時間 / 9:00～16:30(月曜日～金曜日)
9:00～12:00(土曜日)

小金井リハビリテーション病院
医療連携室

TEL 042-316-3100
FAX 042-316-3222





病床数
221床

新所沢駅から徒歩**10**分
2023年

11月25日(土)

新規開院



社会医療法人社団 埼玉巨樹の会

所沢美原総合病院

〒359-0045 埼玉県所沢市美原町2丁目2934-3

お問い合わせ

04-2997-8199

■ 所沢美原総合病院HP <https://tmgh.jp/>



未来の健康を
守るのは、
私だ。

看護学科
SCHOOL OF NURSING

理学療法学科
REHABILITATION / PHYSICAL THERAPY

作業療法学科
REHABILITATION / OCCUPATIONAL THERAPY

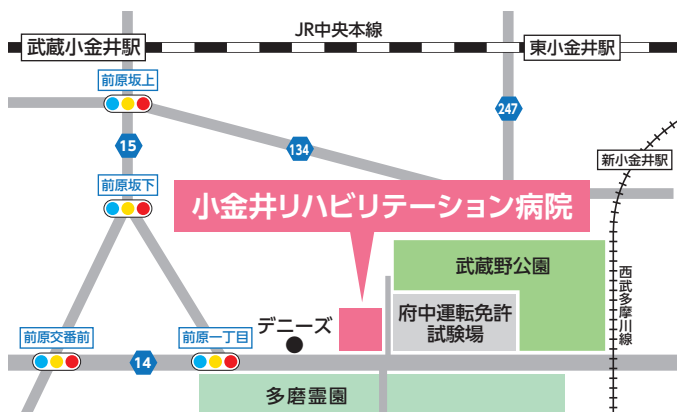


健康な未来を
令和健康科学大学
REIWA HEALTH SCIENCES UNIVERSITY

〒811-0213 福岡市東区和白丘2丁目1番12号
TEL 092-607-6701 (代表) FAX 092-607-6740
HP: <https://www.rhs-u.ac.jp/>
入試・広報専用 TEL 0800-888-0053



小金井リハビリテーション病院 アクセスマップ



医療法人社団 巨樹の会

小金井リハビリテーション病院

TEL 042-316-3561
FAX 042-316-3562

〒184-0013
東京都小金井市前原町1丁目3番2号

<http://www.koganei-rh.net/>

info@koganei-rh.net

小金井リハビリテーション病院 **検索**

